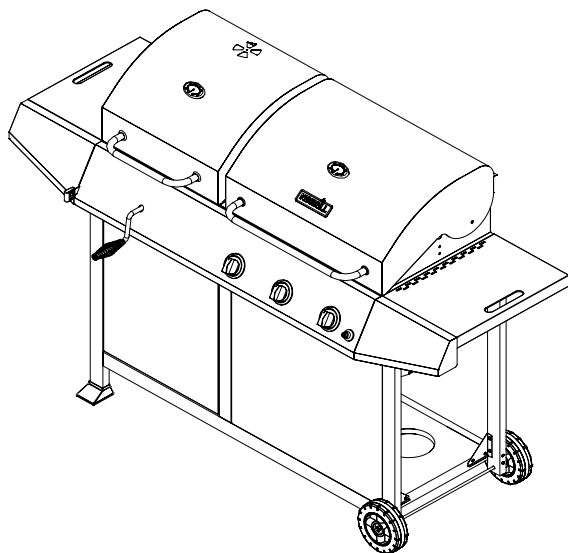


Armado & Instrucciones de uso



Parrilla a carbón y gas



- Partes
- Armado
- Normas de seguridad
- Uso y cuidado
- Localización y resolución de problemas

Versión N° 19000370A0



ADVERTENCIA:

Lea el presente manual del usuario detenidamente y asegúrese de que su parrilla a gas esté armada e instalada correctamente y que se encuentre en buenas condiciones. El incumplimiento de estas instrucciones puede llevar a lesiones graves y/o daño de la propiedad. La parrilla a gas fue sólo diseñada para un uso externo y no debe instalarse dentro o sobre vehículos o barcos con fines recreacionales.

Aviso para el instalador

Déjele el presente Manual del Usuario al cliente luego de haber entregado y/o instalado el producto.

Aviso al consumidor

Mantenga este Manual del Usuario en un lugar apropiado para cualquier consulta futura.

Línea telefónica de Servicio al Cliente:

Para solicitar repuestos, comuníquese al: 1-800-913-8999 en Estados Unidos, y al 1-800-648-5864 en Canadá

MFG N° : 720-0718B

Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula cilíndrica se haya acoplado correctamente con el dispositivo de conexión ubicado en la entrada del regulador de presión.

Tabla de Contenidos

Garantía-----	2
Precauciones de seguridad-----	2
Diagrama de piezas-----	6
Listado de piezas-----	7
Listado del contenido del paquete-----	8
Contenido del equipo-----	8
Preparación-----	10
Instrucciones de armado-----	11
Instrucciones de encendido-----	16
Limpieza y mantenimiento -----	19
Localización y resolución de problemas -----	20
Información sobre la parrilla a carbón -----	21
Instrucciones para encender la parrilla a carbón-----	22
Tabla de cocción -----	23

Garantía de la parrilla Nexgrill

Garantía de un año de la Parrilla Nexgrill

En caso de que esta parrilla presentara fallas debido a materiales o mano de obra defectuosos dentro del periodo de un año a partir de la fecha de compra, llame al Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999 en los Estados Unidos y al 1-800-648-5864 en Canadá para obtener una reparación gratuita (o el reemplazo del producto si la reparación del mismo fuera imposible).

Garantía limitada por tres años en los mecheros de acero inoxidable

A partir de la fecha de compra y durante tres años, todos los quemadores de acero inoxidable que se oxiden se reemplazarán sin costo alguno. Luego de transcurrido un año a partir de la fecha de compra, deberá abonar la mano de obra si desea que instalen el producto por usted.

Ninguna garantía cubre las baterías del encendedor y la pérdida de pintura de las piezas de la parrilla, la pérdida de color o el óxido, ya sea que se trate de piezas prescindibles que pueden desgastarse por el uso normal dentro del periodo de garantía o debido a condiciones que pueden surgir del uso normal del producto, de un accidente o del mantenimiento incorrecto.

Toda cobertura de la garantía quedará sin efecto en caso de que esta parrilla se utilice con fines comerciales o de alquiler.

Toda cobertura de la garantía se aplica únicamente si esta parrilla se utiliza en Estados Unidos y Canadá.

Esta garantía le brinda derechos legales específicos y es posible que goce de otros derechos que varían en los diversos estados.

Nexgrill Industries, INC.

5270 Edison Ave. Chino, CA 91710

Precauciones



ADVERTENCIA

La combustión de productos que se realiza al utilizar este dispositivo libera químicos que provocan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños en la reproducción, y el Estado de California está al tanto de esto.



ADVERTENCIA

El incumplimiento de estas instrucciones podría llevar a un incendio o una explosión que pudiera causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.



ADVERTENCIA

Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Jamás se incline sobre el área de cocción mientras utiliza la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa o cualquier otra pieza de la parrilla mientras la esté utilizando o hasta que la parrilla a gas se haya enfriado luego de usarla.
El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones corporales graves.



ADVERTENCIA

- 1. No almacene ni use combustible u otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.**
- 2. No se debe almacenar en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo un cilindro de propano líquido (LP, por sus siglas en inglés) que no esté conectado para utilizarse.**

PELIGRO

En caso de que usted huelga gas :

- 1. Cierre el suministro de gas del dispositivo.**
- 2. Apague cualquier llama encendida.**
- 3. Abra la tapa.**
- 4. Si el olor persiste, manténgase alejado del dispositivo y llame de inmediato a su proveedor del servicio de gas o al departamento de bomberos.**

ADVERTENCIA PROP 65: La manipulación de las partes metálicas de este producto lo expondrá al plomo, un elemento que el Estado de California considera genera defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos. Lavarse las manos después de manipular el producto.

Códigos de instalación de la parrilla

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con el código nacional de gas combustible, norma ANSI Z 223.1/NFPA S4, con el código de instalación para gas propano y gas natural, norma CSA B149.1 o con el código de manipulación y almacenamiento de propano, norma B149.2, o con las normas para vehículos recreativos, norma ANSI A 119.2, y el código de vehículos recreativos serie CSA Z240 RV, según corresponda.

Los modelos de parrilla a gas LP están diseñados para utilizarse con un tanque de gas propano líquido de 20 lb (9 kg), que no está incluido en la parrilla. Jamás conecte su parrilla a gas a un tanque de gas LP que supere esta capacidad.

Precauciones

Códigos de instalación de la parrilla

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con el código nacional de gas combustible, norma ANSI Z 223.1/NFPA S4, con el código de instalación para gas propano y gas natural, norma CSA B149.1 o con el código de manipulación y almacenamiento de propano, norma B149.2, o con las normas para vehículos recreativos, norma ANSI A 119.2, y el código de vehículos recreativos serie CSA Z240 RV, según corresponda.

Los modelos de parrilla a gas LP están diseñados para utilizarse con un tanque de gas propano líquido de 20 lb (9 kg), que no está incluido en la parrilla. Jamás conecte su parrilla a gas a un tanque de gas LP que supere esta capacidad.

El tamaño máximo del tanque de gas LP para usar en la parrilla es de aproximadamente 12 pulgadas (30 cm) de diámetro por 18 pulgadas y media (47 cm) de alto.

Debe usar un tanque de gas OPD que brinda un Dispositivo de Prevención de Sobrecarga.

Esta función de seguridad evita que el tanque se sobrecargue ya que esto puede ocasionar un funcionamiento incorrecto del tanque de gas LP, del regulador y/o de la parrilla.

El tanque de gas LP debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones del Departamento de Transporte de Estados Unidos (DOT, por sus siglas en inglés). En Canadá, el tanque de gas LP debe cumplir con las Normas Nacionales de Canadá, norma Can CSA-B339, sobre cilindros, esferas y tubos de la Comisión y Transporte de Mercadería Peligrosa.

1. El tanque de gas LP debe tener una válvula de cierre que cancele la salida del suministro de gas LP de la válvula del tanque y que sea compatible con un dispositivo de conexión para tanque Tipo 1. El tanque de gas LP también debe contar con un dispositivo de escape de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.
2. El sistema de suministro del tanque debe estar adaptado para la salida de vapores.
3. El tanque de gas LP debe tener un aro que proteja la válvula del tanque.

Colocación correcta y espacio libre de la parrilla

Jamás utilice la parrilla a gas en un garaje, porche, cobertizo, corredor o cualquier otro lugar cerrado. La parrilla a gas debe utilizarse **sólo al aire libre**, al menos a 24 pulgadas (61 cm) de la parte trasera y lateral de cualquier superficie combustible. La parrilla a gas no debe utilizarse en una construcción combustible elevada. No obstruya el flujo de aire de la ventilación que se encuentra en la carcasa de la parrilla a gas.

- No instale esta parrilla a gas para exteriores en o sobre vehículos recreativos o barcos
- Mantenga despejada y sin materiales combustibles, gasolina y demás vapores y líquidos inflamables el área donde se encuentra la parrilla a gas para exteriores
- No obstruya el flujo de combustión y del aire de la ventilación. Controle esto cada vez que vaya a utilizar la parrilla.
- **Jamás** conecte un tanque de gas LP sin regular a la parrilla a gas. El ensamble del regulador de gas que viene con su parrilla a gas está adaptado para que tenga una presión de salida de una columna de agua (W.C.) de 11" (28 cm) para la conexión a un tanque de gas LP.

- Sólo use el ensamble del regulador y la manguera que vienen con su parrilla a gas. Los ensambles de los reguladores y de la manguera de reemplazo deben ser los que se especifican en este manual.
- Haga llenar su tanque de gas LP por un distribuidor de gas propano autorizado y que este realice una inspección ocular y lo deje en condiciones cada vez que llene el tanque.
- No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo.
- Al llenar el tanque, jamás supere el 80 por ciento de su capacidad. El incumplimiento de la información brindada podría ocasionar un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.
- Siempre mantenga los tanques de gas LP en posición vertical.
- No almacene o utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de esta parrilla a gas.
- No exponga el tanque de gas LP a un calor excesivo.
- Nunca almacene un tanque de gas LP en un ambiente cerrado. Si usted guarda su parrilla a gas en el garaje o en otro lugar cerrado, **siempre** desconecte el tanque de gas LP en primer término y guárdelo afuera en un lugar seguro.
- Mantenga la manguera del regulador de gas alejada de superficies calientes de la parrilla y que goteen grasa. Evite que la manguera se retuerza. Haga una inspección visual de la manguera con anterioridad cada vez que utilice la parrilla para detectar cortes, rajaduras, desgaste excesivo u otros daños. Si la manguera está dañada, no use la parrilla a gas. Llame al Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999 en los Estados Unidos y al 1-800-648-5864 en Canadá para obtener una manguera de repuesto.
- **Nunca** encienda su parrilla a gas con la tapa cerrada o antes de controlarla a fin de asegurarse que los tubos de los mecheros estén colocados correctamente sobre los orificios de las válvulas de gas.
- **Nunca** permita que los niños operen la parrilla.



- Siempre mantenga el cilindro LP a 90° (en posición vertical) para así facilitar la eliminación del vapor.
- Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la válvula mencionada. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.
- Los tanques de gas LP deben guardarse en espacios abiertos, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños. Los tanques de gas LP desconectados no deben guardarse en viviendas, garajes o en cualquier otro lugar cerrado. Cuando su parrilla a gas no esté en uso, se debe cerrar el paso de gas en el tanque de gas LP.
- El ensamble del regulador y la manguera deben inspeccionarse con anterioridad cada vez que utilice la parrilla. En caso de que exista abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, esta debe reemplazarse antes de utilizar la parrilla nuevamente.



ADVERTENCIA

Un fuerte olor a gas o un sonido sibilante del gas indican que la parrilla a gas o el tanque de gas LP tienen un grave problema. En caso de que las siguientes instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

- Cierre el suministro de gas de la parrilla.
- Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Apague cualquier tipo de llama con un extintor de incendios adecuado.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Aléjese del tanque de gas LP.
- No intente solucionar el problema usted mismo.
- Si el olor persiste o se ha producido un incendio que no puede apagar, llame al departamento de bomberos de su área. No realice la llamada cerca del tanque de gas LP ya que el teléfono es una especie de dispositivo eléctrico y podría generar chispas que provoquen un incendio y/o una explosión.

NOTA: El flujo normal de gas que circula por el ensamble del regulador y la manguera puede provocar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador. Este procedimiento de purga debe hacerse cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas LP a la parrilla. Para obtener asesoramiento sobre este procedimiento, consulte la página 17, punto 4, del título "En caso de que aún no se encienda la parrilla" o llame al Centro de Información sobre Parrillas al o llame al Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999 en los Estados Unidos y al 1-800-648-5864 en Canadá.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos

PRECAUCIÓN: Las arañas y los insectos pequeños pueden ocasionalmente tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la parrilla durante el transporte o cuando está guardada. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas, lo que podría hacer que se quemen los tubos de los mecheros y áreas circundantes. Este tipo de incendio se lo conoce como "FOGONAZO" y puede causar graves daños a la parrilla y generar condiciones de uso riesgosas para el usuario.

Aunque un tubo de un mechero obstruido no es la única causa que provoca un "FOGONAZO", esta es la más común.

A fin de minimizar las probabilidades de que ello ocurra, usted debe limpiar los tubos de los mecheros antes de armar la parrilla y luego, por lo menos, una vez al mes hacia el final del verano o a principios del otoño que es cuando las arañas tienen mayor actividad. Asimismo, realice este procedimiento de limpieza si no ha usado la parrilla durante un tiempo prolongado.

Consulte la sección Limpieza de Tubos y Puertos de los Mecheros en la página 18.

Control de las llamas de los mecheros

Controle en forma visual las llamas de los mecheros antes de cada uso. Las llamas debe tener el aspecto que se observa en la imagen. En caso contrario, consulte la sección sobre limpieza de los tubos y puertos de los mecheros en la página 18 de este manual.

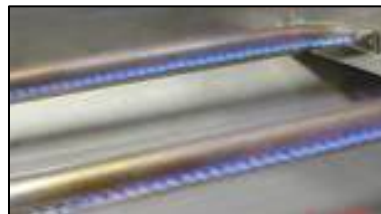
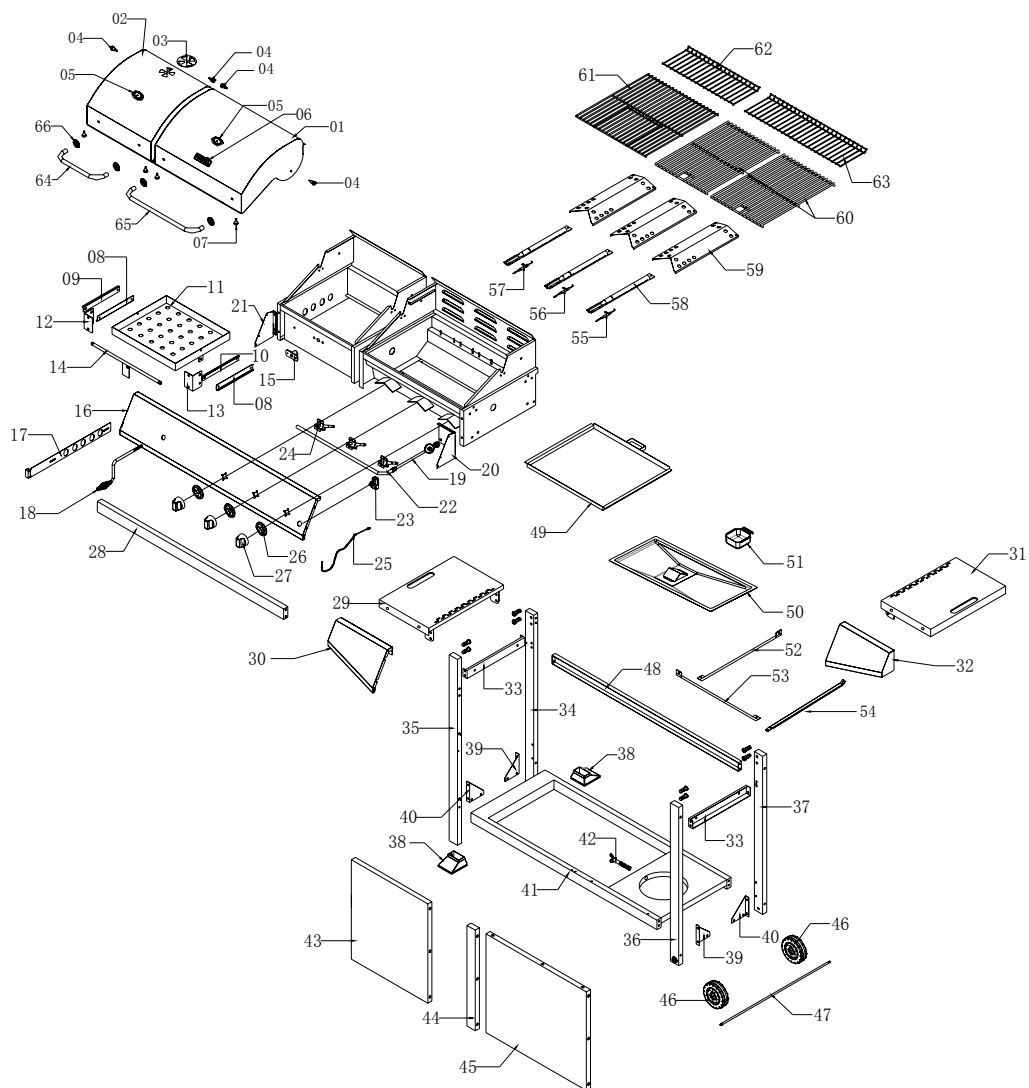


Diagrama de las piezas del Modelo 720-0718B



Lista de piezas del Modelo 720-0718B

KEY#	DESCRIPTION	QTY	KEY#	DESCRIPTION	QTY
1	Tapa principal de la parrilla	1	34	Pata trasera izquierda del carro	1
2	Tapa principal de la parrilla a carbón	1	35	Pata delantera izquierda del carro	1
3	Respiradero	1	36	Pata delantera derecha del carro	1
4	Tornillo de la tapa principal	4	37	Pata trasera derecha del carro	1
5	Medidor de temperatura	2	38	Guías de inserción	2
6	Logotipo	1	39	Abrazadera triangular A	2
7	Tope de la cubierta	4	40	Abrazadera triangular B	2
8	Abrazadera elevadora de la bandeja	2	41	Panel inferior, propano líquido	1
9	Abrazadera elevadora de la bandeja	1	42	Pestillo del tanque	1
10	Abrazadera elevadora de la bandeja	1	43	Panel frontal, lado izquierdo	1
11	Bandeja para carbón	1	44	Panel delantero para recortes	1
12	Abrazadera izquierda en forma de L	1	45	Panel frontal, lado derecho	1
13	Abrazadera derecha en forma de L	1	46	Rueda	2
14	Manivela de la bandeja para carbón	1	47	Eje de la rueda	1
15	Sujetador de manivela de la bandeja	1	48	Balancín trasero del carro	1
16	Panel de control principal	1	49	Bandeja para cenizas	1
17	Funda piloto de la caja	1	50	Bandeja para grasa	1
18	Manivela	1	51	Recipiente para grasa	1
19	Regulador del propano líquido	1	52	Listón de barrera para el tanque de gas A	1
20	Abrazadera del soporte del panel de control, lado derecho	1	53	Listón de barrera para el tanque de gas B	1
21	Abrazadera del soporte del panel de control, lado izquierdo	1	54	Listón de barrera para el tanque de gas C	1
22	Colector principal	1	55	Cable del encendedor del mechero principal A	1
23	Módulo del encendedor de pulso	1	56	Cable del encendedor del mechero	1
24	Válvula de gas principal	3	57	Cable del encendedor del mechero	1
25	Varilla para encendido manual	1	58	Mechero principal	3
26	Bisel	3	59	Difusor de calor	3
27	Perilla de control	3	60	Rejilla de cocción con agujeros	2
28	Balancín delantero del carro	1	61	Rejilla de cocción para carbón	1
29	Estante lateral, lado izquierdo	1	62	Soporte para el calentamiento de	1
30	Estante lateral, lado izquierdo	1	63	Soporte de la parrilla para el	1
31	Estante lateral, lado izquierdo	1	64	Mango de la tapa principal de carb	1
32	Estante lateral, lado izquierdo	1	65	Mango de la tapa principal de gas	1
33	Abrazadera del carro	2	66	asiento del mango	4

En caso de partes dañadas o faltantes, llame al Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999 en los Estados Unidos y al 1-800-648-5864 en Canadá.

Para solicitar partes de repuestos luego de usar la parrilla, llame al: 1-800-913-8999 en Estados Unidos, y al 1-800-648-5864 en Canadá.

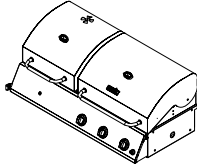
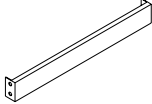
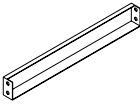
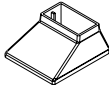
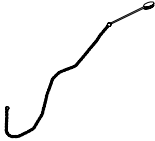
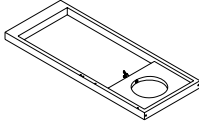
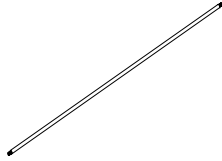
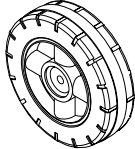
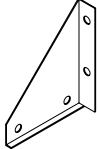
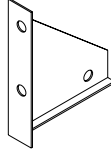
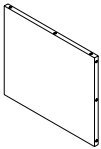
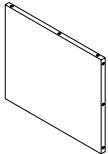
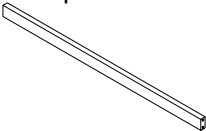
Para asegurarse de que le entregan los repuestos correctos para su parrilla a gas Nexgrill, consulte los números de pieza en esta página.

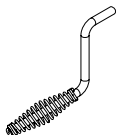
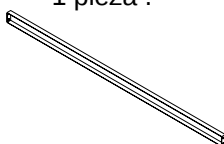
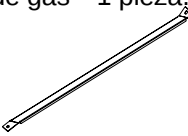
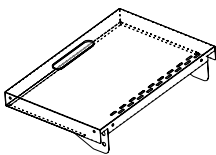
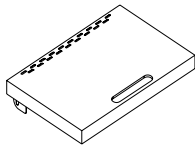
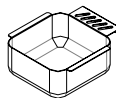
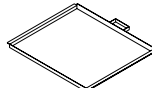
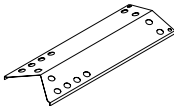
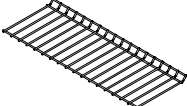
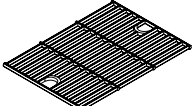
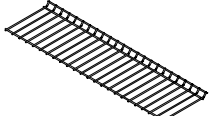
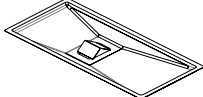
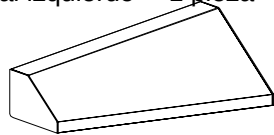
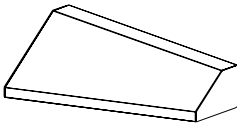
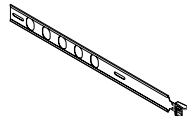
Importante: Guarde esta Guía de Uso & Cuidado para poder consultarla y para aquellos casos en que deba solicitar algún repuesto.

Importante: Use únicamente las piezas detalladas con anterioridad. Al solicitar piezas, brinde la siguiente información:

1. N° de modelo
2. N° de serie (se encuentra sobre el panel frontal de su parrilla)
3. Número de pieza (consulte el N° de PIEZA en el gráfico)
4. Descripción de la pieza
5. Cantidad de partes que necesita

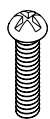
LISTADO DEL CONTENIDO DEL PAQUETE

A. Fogón-----1 pieza . 	B. Pata delantera izquierda del carro ---- 1 pieza . 	C. Pata trasera izquierda del carro ---- 1 pieza. 
D. Abrazadera izquierda del carro -- --- 1 pieza. 	E. Pata delantera derecha del carro ---- 1 pieza. 	F. Pata trasera derecha del carro ---- 1 pieza. 
G. Abrazadera derecha del carro ---- - 1 pieza. 	H. Guías de inserción-----2 piezas 	I. Varilla para encendido manual-----1 pieza 
J. Panel inferior----1 pieza 	K. Ruedas-----2 piezas. 	L. Ruedas-----2 piezas. 
M. Abrazadera en forma de triángulo----- 2 piezas 	N. Abrazadera en forma de triángulo----- 2 piezas . 	O. Panel delantero, lado izquierdo----1 pieza 
P. Panel delantero, lado derecho---- 1 pieza 	Q. Panel delantero para recortes -- --1 pieza . 	R. Balancín delantero del carro ---- 1 pieza. 

S. Manivela ----- 1 pieza 	T. Balancín trasero izquierdo del carro ----- 1 pieza . 	U. Listón de barrera para el tanque de gas---1 pieza. 
V. Listón de barrera para el tanque de gas---1 pieza .. 	W. ZA. Listón de barrera para el tanque de gas---1 pieza. 	X. Estante lateral izquierdo ---1 pieza 
Y. Estante lateral derecho-----1 pieza 	Z. Recipiente para grasa-----1 pieza . 	ZA. Bandeja para cenizas ----- 1 pieza. 
ZB. Difusor de calor-----3 piezas 	ZC. Rejilla de cocción a carbón ---1 pieza . 	ZD. Soporte para el calentamiento del carbón -----1 pieza 
ZE. Rejilla de cocción de la parrilla a gas-----2 piezas 	ZF. Soporte para el calentamiento de la parilla a gas ----- 1 pieza .. 	ZG. Bandeja para grasa-----1 pieza. 
ZH-----Panel frontal de estante lateral izquierdo ---1 pieza 	ZI-----Panel frontal de estante lateral derecho ---1 pieza 	ZJ. Funda piloto de la caja ----- 1 pieza. 
ZK 1.5 Batería alcalina de 1.5 V, "AA"-----1 pieza. 		

Contenidos del equipo

Equipo	Descripción	Necesario para el ensamble (piezas)
AA	Tornillos de cabeza redonda AA 5/32 pulgadas x 10 mm	60
BB	Arandelas de seguridad BB 5/32 pulgadas	60
CC	Tornillos de cabeza redonda AA 1/4 pulgadas x 15 mm	32
DD	Arandelas de seguridad DD 1/4 pulgadas	32
EE	Llave Allen EE	1
FF	Tuercas FF 1/4 pulgadas	2
GG	Arandelas planas GG 1/4 pulgadas	10
HH	Tornillos de cabeza redonda HH 1/4 pulgadas x 61 mm	8
II	Planas II 1/4 pulgadas	2
JJ	Tornillos de cabeza redonda JJ 1/4 pulgadas x 12 mm	2



AA



BB



CC



DD



EE



FF



GG



HH



II



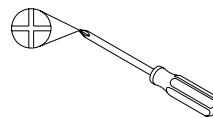
JJ

Preparación

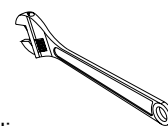
Antes de comenzar el armado, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con el listado de contenido del equipo y el diagrama anterior. Si cualquiera de las piezas falta o se encuentra dañada, no intente armar el producto. Póngase en contacto con el servicio al cliente para solicitar piezas de repuesto.

• Herramientas necesarias para el ensamble.

Destornillador tipo Phillips (no se incluye) y llave inglesa (no se incluye).



Destornillador tipo Phillips



Llave inglesa

• Nota: Los laterales izquierdo y derecho de la parrilla se encuentran a su izquierda y a su derecha si se coloca de frente a la parrilla.

Instrucciones de ensamble

Desembalaje

PRECAUCIÓN: Cuente con la ayuda de alguien cuando deba tomar las partes grandes o pesadas de la parrilla.

1. Una vez abierta la parte superior de la caja recibida, levante la tapa de cartón del fogón y de los componentes con la ayuda de alguien.

2. Quite todos los materiales de embalaje de alrededor de la parrilla.

3. Abra ambas tapas del fogón y saque los envoltorios y componentes que se encuentran dentro de cada cámara del fogón. (Ver siguiente hoja)

4. Con la ayuda de alguien, levante el fogón del fondo de la caja recibida y colóquelo sobre una superficie plana protegida. Procure no dañar la manguera ni el regulador.
5. Quite el panel inferior de la parilla del fondo de la caja recibida.
6. Mire la Lista de Partes para asegurarse de que cuenta con todas las piezas necesarias.
7. A medida que arme la parilla, inspecciónela para detectar desperfectos. No ensamble ni utilice la parrilla si parece estar dañada. En caso de estar dañada o de faltar partes, comuníquese con el Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999 en los Estados Unidos y al 1-800-648-5864 en Canadá.

1. Ensamblaje del carro de la parrilla.

IMPORTANTE: Para que el ensamblaje le resulte más fácil, vea la Lista de Contenido del Paquete y los Contenidos del Paquete en las páginas 8, 9 y 10 para así observar fotos y el tamaño de los componentes y sujetadores que aparecen marcados con letras en estas instrucciones.

a) Sujete 2 guías de inserción(H) a la pata delantero izquierdo (B) y a la pata trasera izquierda (C) del carro. Observe la Fig. 1.

b). Utilice 4 tornillos CC de cabeza redonda y 4 arandelas de presión DD para sujetar la abrazadera izquierda del carro (D) a la pata delantera izquierda (B) y a la pata trasera izquierda (C). Observe la Fig. 1.

NOTA: Durante el armado de la parilla, tome como punto de referencia la insignia en la pata delantera izquierda del carro para saber cuál es el frente de la parrilla.

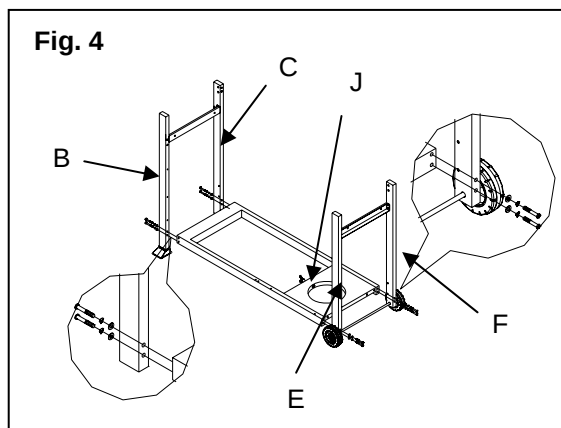
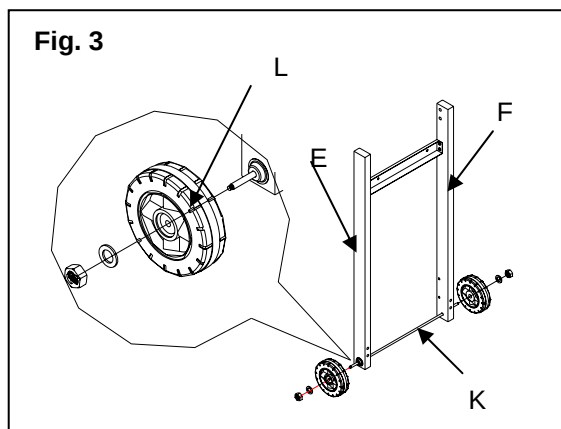
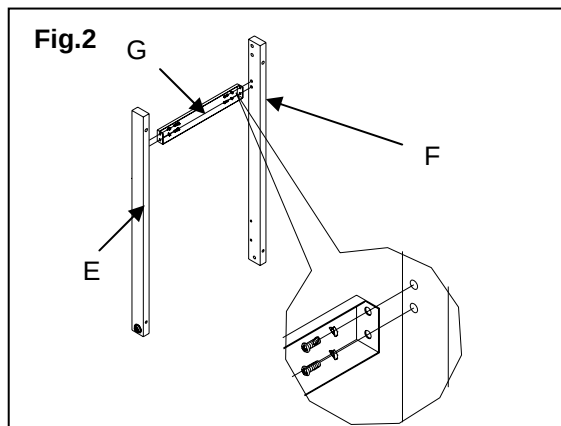
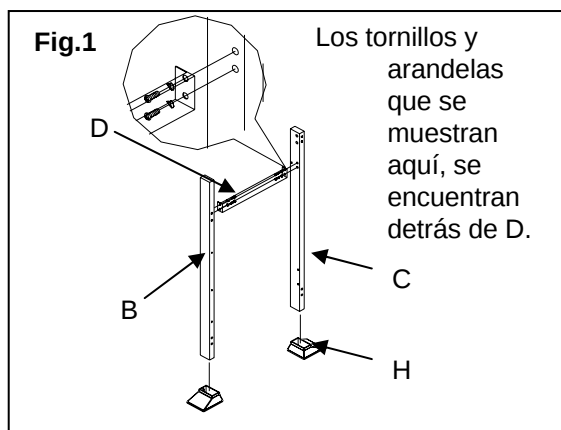
c) Utilice 4 tornillos CC de cabeza redonda y 4 arandelas de presión DD para sujetar la abrazadera izquierda del carro (G) a la pata delantera izquierda (E) y a la pata trasera izquierda (F) del carro. Observe la Fig. 2.

2. Armado de las ruedas y del panel inferior

a). Inserte el eje de la rueda (K) a través de la pata delantera derecha (E) y la pata trasera derecha del carro (F). Coloque la rueda (L), con la cara cónica mirando hacia la pata, en cada extremo del eje. Sujete la rueda al eje con 2 tuercas FF y 22 arandelas planas GG. Observe la Fig. 3.

b) Utilice 4 tornillos HH de cabeza redonda y 4 arandelas planas GG para conectar la pata frontal izquierda (B) y la pata trasera izquierda (C) del carro al panel inferior (J), repita este paso para conectar la pata frontal derecha (E) y la pata trasera derecha (F) del carro al panel inferior (J). Observe la Fig. 4.

Nota: Durante el armado, tome la abertura del tanque en el panel inferior como punto de referencia del lado derecho de la parrilla.



3. Armado de la abrazadera triangular

a). Utilice 4 tornillos AA de cabeza redonda y 4 arandelas de presión BB para conectar una abrazadera triangular (M) a la pata trasera derecha del carro y al panel inferior (J). Utilice la misma cantidad de tornillos y arandelas para conectar una abrazadera triangular (N) a la pata delantera derecha del carro (E) y al panel inferior (J). Observe la Fig. 5.

b) Repita el paso 3a para sujetar la abrazadera triangular (M) a la pata delantera izquierda y al panel inferior, y para sujetar la abrazadera triangular (N) a la pata trasera izquierda y al panel inferior. Observe la Fig. 5.

4. Armado del panel delantero

a) Utilice 3 tornillos AA de cabeza redonda y 3 arandelas de presión BB para conectar el panel delantero derecho (P) con el panel inferior (J). Repita este paso para usar 3 tornillos AA de cabeza redonda y 3 arandelas de presión BB para conectar el panel frontal con la pata frontal derecha (E) del carro. Observe la Fig. 6.

b) Utilice 2 tornillos AA de cabeza redonda y 2 arandelas de presión BB para conectar el panel de recorte frontal (Q) con el panel inferior (J), observe la figura 7.

c) Conecte el panel frontal derecho (P) con el panel de recorte frontal (Q) usando 3 tornillos AA de cabeza redonda y 3 arandelas de presión BB. Observe la Fig. 7.

d) Repita el paso c) para conectar el panel frontal izquierdo (O) con el panel de recorte frontal (Q) usando 3 tornillos AA de cabeza redonda y 3 arandelas de presión BB. Observe la Fig. 7.

e) Utilice 3 tornillos AA de cabeza redonda y 3 arandelas de presión BB para conectar el panel delantero izquierdo (O) con la pata frontal izquierda (J) del carro. Observe la Fig. 7.

5. Ensamblaje del balancín del carro

a) Conecte el frente del balancín del carro (R) a la pata frontal izquierda (B) usando 2 tornillos AA de cabeza redonda y 2 arandelas de presión BB, repita este paso para conectar el frente del balancín del carro a la pata frontal derecha (E). Observe la Fig. 8.

b) Conecte el del frente del balancín del carro (R) con el panel de recorte frontal (Q) usando 2 tornillos AA de cabeza redonda y 2 arandelas de presión BB. Observe la Fig. 8.

c) Conecte el del frente del balancín del carro (R) con el panel frontal derecho (P) usando 3 tornillos AA de cabeza redonda y 3 arandelas de presión BB. Observe la Fig. 8.

d) repita el paso a) para ensamblar el balancín del carro (T) con la pata trasera izquierda (C) y con la pata trasera derecha del carro (F). Observe la Fig. 8.

Fig.5

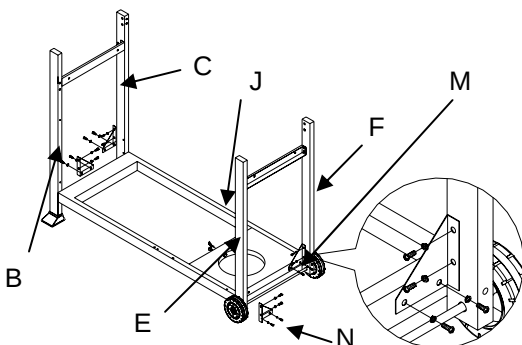


Fig.6

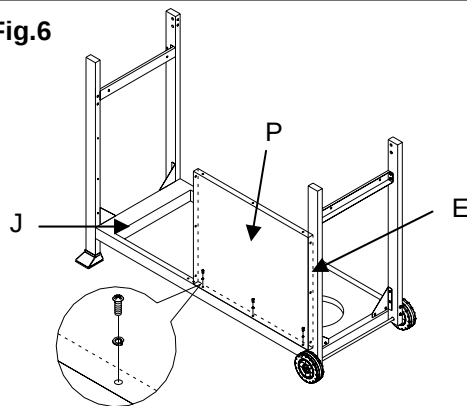


Fig.7

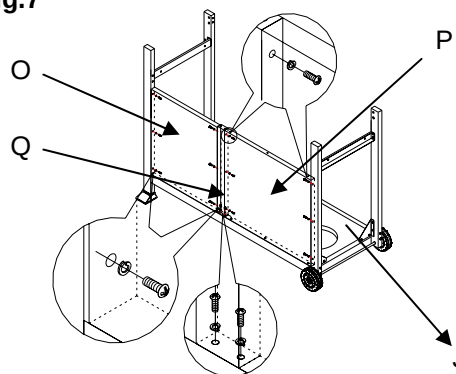
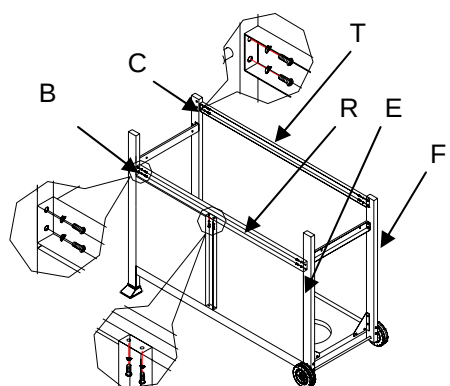


Fig.8



6. Armado del listón de barrera para el tanque de gas

a). Utilice 2 tornillos AA de cabeza redonda y 2 arandelas de presión BB para ajustar el listón de barrera para el tanque de gas (U) al panel de recorte delantero (Q) y al panel inferior (J). Observe la Fig. 9.

b). Utilice dos tornillos AA de cabeza redonda y 2 arandelas de presión BB para sujetar el listón de barrera para el tanque de gas (V) al panel inferior (J) y luego al listón de de barrera para el tanque de gas (U). Observe la Fig. 10.

c) Use 2 tornillos AA de cabeza redonda y 2 arandelas de presión BB para asegurar el listón de barrera para el tanque de gas C (W) al listón de barrera para el tanque de gas B (V) y luego a la pata frontal izquierda (B) del carro. Observe la Fig. 11.

7. Armado del panel delantero para recortes

Use 2 tornillos JJ de cabeza redonda y 2 II para colocar la ventilación ajustable (ZJ) del lado izquierdo del fogón de carbón, Observe la figura 12.

8. Ensamblaje del fogón

NOTA: Solicite la ayuda de alguien para levantar el fogón. Asegúrese de que la manguera y el regulador se encuentren dentro del carro cuando coloque el fogón.

a). Con la ayuda de alguien, levante el fogón (A) y colóquelo con cuidado sobre el carro de la parrilla. Observe la Fig. 13.

b). Utilice 4 tornillos CC de cabeza redonda y 4 arandelas de presión DD para sujetar de manera segura el fogón al armazón izquierdo del carro (D) y al armazón derecho del carro (G). Observe la Fig. 14.

c). Inserte la manivela (S) a través del orificio en el panel de control del fogón y atorníllela en la cavidad roscada para levantar la bandeja para carbón. Observe la Fig. 14.

Fig.9

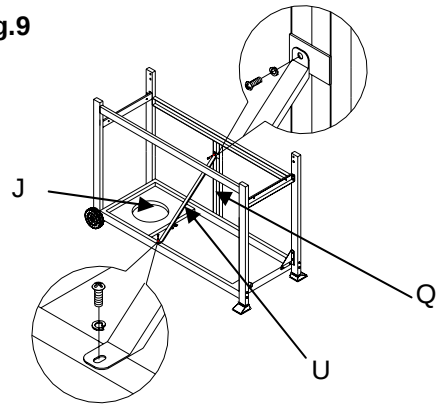


Fig.10

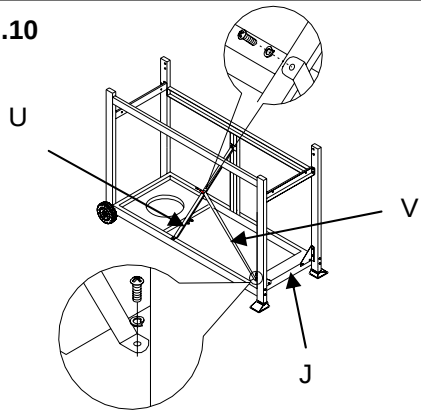


Fig.11

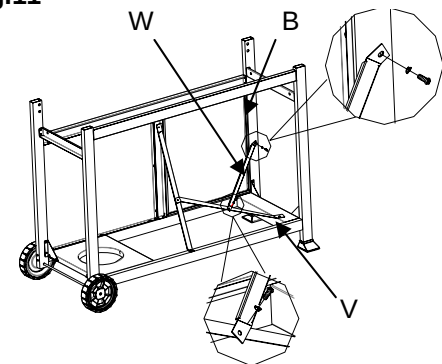


Fig.13

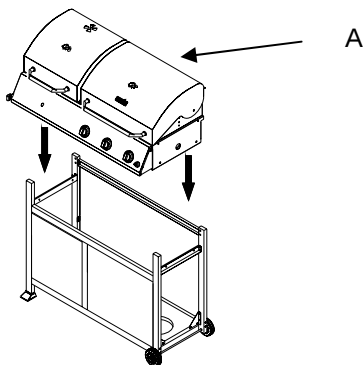
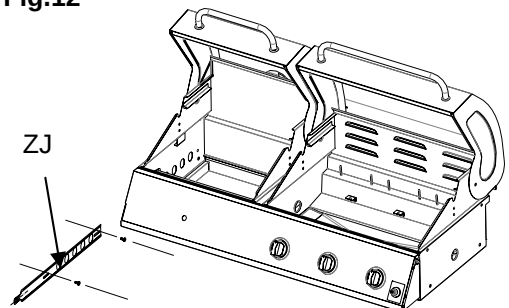


Fig.12



9. Armado de los estantes laterales

a) Use 2 tornillos AA de cabeza redonda y 2 arandelas de presión BB para conectar el lado izquierdo del panel delantero del estante lateral (ZH) con la parte izquierda del estante lateral (X). Repita el proceso anterior para conectar el lado derecho del panel delantero del estante lateral (ZI) con la parte derecha del estante lateral (Y). Observe la Fig. 15.

b) Use 2 tornillos de cabeza redonda CC y 2 arandelas de presión DD para conectar el ensamblaje de la parte derecha del estante lateral al cuerpo de la parrilla desde el interior del fogón hasta el estante lateral. Observe la Fig. 16.

c) Use 4 tornillos de cabeza redonda CC y 4 arandelas de presión DD para asegurar el estante lateral a las patas derechas del carro (E y F). Observe la Fig. 16.

d) Use un tornillo de cabeza redonda AA y una arandela de presión BB para asegurar la parte izquierda del panel frontal del estante lateral al panel de control principal. Observe la Fig. 16.

Repita el mismo procedimiento para ajustar otro estante lateral a la parrilla.

10. Instalación de la batería para encendido electrónico

Destornille el botón de encendido eléctrico y coloque la batería (ZH) en el hueco con el extremo positivo (+) hacia afuera. Vuelva el botón de encendido a su lugar luego de haber instalado la batería tal como se muestra en la Fig. 17.

11. Instalación de la bandeja para grasa & de la bandeja para cenizas del carbón

Instale la bandeja para grasa (ZG) desde la parte trasera de la parrilla. Debe deslizarla por las guías que se encuentran debajo del fogón a gas. Inserte el recipiente para grasa (Z) en la bandeja para grasa (ZJ). Observe la Fig. 18.

Nota: El embudo de la bandeja para grasa debe mirar hacia el centro de la parrilla.

Para instalar la bandeja para ceniza (ZA), deslícela por las guías que se encuentran debajo del fogón a carbón. Observe la Fig. 18.

Fig.14

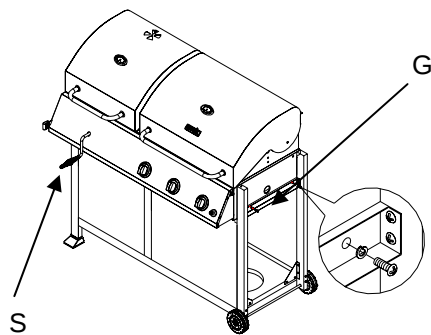


Fig.15

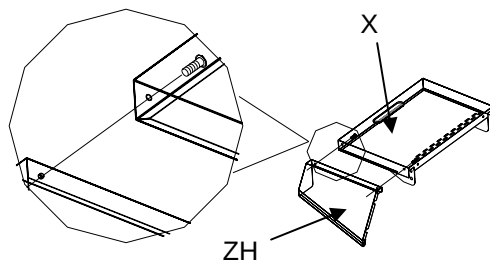


Fig.16

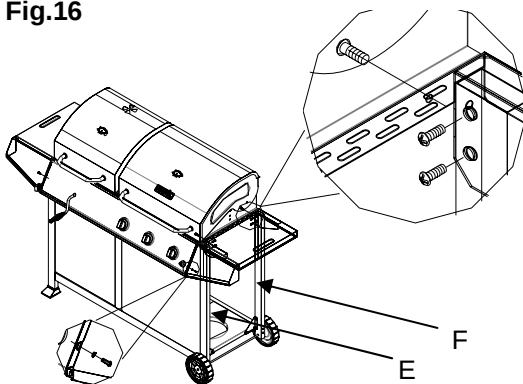


Fig.18

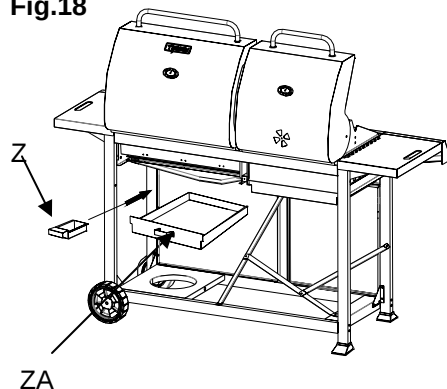
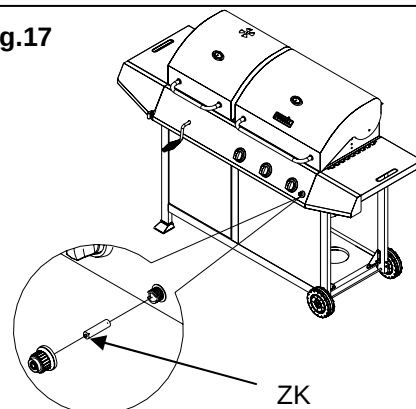


Fig.17



12. Instalación de los componentes de cocción

IMPORTANTE: Antes de cocinar en su parrilla por primera vez, lave las rejillas y plataformas de cocción con agua caliente y jabón Enjuáguelas y séquelas minuciosamente. Colóqueles aceite para cocinar en forma regular. Luego de finalizada la cocción, ponga la parrilla en la posición de máximo (HIGH) de 3 a 5 minutos para quemar el exceso de grasa o los residuos de comida.

a). Instale difusores de calor (ZB) sobre los mecheros para que los orificios en los extremos de los difusores se acoplen de manera segura a los pasadores en el reborde trasero del fogón. Observe la Fig. 19.

b). Espacie de manera uniforme las rejillas de cocción (ZE) sobre los difusores sobre el lado de la parrilla a gas. Inserte la rejilla de cocción a carbón (ZC) sobre la bandeja de carbón en el lado de la parrilla a carbón. Observe la Fig. 19.

c). Inserte el soporte para el calentamiento de carbón (ZD) y la parrilla a gas. El soporte para el calentamiento (ZF) se desliza por sobre los paneles laterales de cada fogón. Observe la Fig. 19.

13. Conexión del tanque de gas LP a la parrilla LP

1. Coloque, desde la parte trasera del carro, el anillo de base para el tanque de 20 libras (9 kg) en el orificio del panel inferior (J). Asegúrese de que la válvula del tanque se encuentre en la posición de apagado (OFF). Utilice el pestillo del tanque para asegurarse de que este haya quedado en una posición fija y que la válvula del tanque mire hacia el lateral del carro.

2. Verifique la válvula del tanque para asegurarse de que tenga las roscas de acoplamiento externas adecuadas para encajar en el armado de la manguera y del regulador provistos.

3. Asegúrese de que todas las válvulas de los mecheros de la parrilla se encuentren en la posición de apagado (OFF).

4. Inspeccione el puerto de conexión de la válvula y el ensamble del regulador de la parrilla. Observe si hay daños o residuos. Quite cualquier tipo de residuos. Observe bien la manguera para detectar daños. Nunca utilice equipamiento dañado o tapado.

5. Al conectar el ensamble del regulador y de la manguera a la válvula del tanque, ajuste con la mano la tuerca de acoplamiento rápido en sentido de las agujas del reloj hasta que haga tope completamente (Fig. 20). No use una llave para ajustarla porque podría dañarse la tuerca de acoplamiento rápido y esto podría generar una situación peligrosa.

6. Una vez que el tanque y el regulador están conectados de manera segura, abra la válvula del tanque por completo (en sentido contrario a las agujas del reloj). Una vez que el tanque y el regulador están conectados de manera segura, utilice una solución de agua y jabón para detectar cualquier fuga en las conexiones antes de encender la parrilla. En caso de encontrar una fuga, cierre la válvula del tanque y no utilice su parrilla hasta que se repare la fuga.

PRECAUCIÓN: Cuando el dispositivo no está en uso, el paso de gas debe cerrarse en el tanque de suministro.

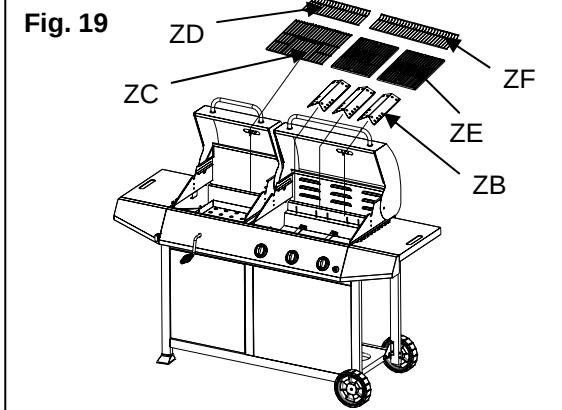


Fig. 20

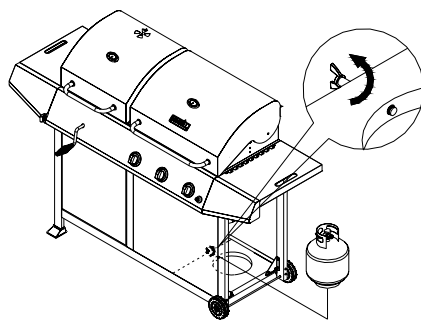
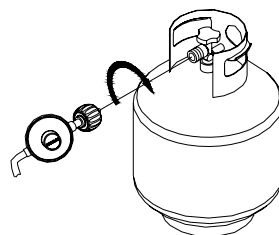


Fig. 21



Felicitaciones

Su parrilla a gas ya está lista para usarse. Antes de usarla por primera vez y al principio de cada estación (y siempre que se haya cambiado el tanque de gas LP):

1. Lea todas las instrucciones relativas a la seguridad, el encendido y la utilización del dispositivo.
2. Verifique los orificios de la válvula de gas, los tubos de los mecheros y los puertos de los mecheros para detectar todo tipo de obstrucciones.
3. Realice un control para detectar fugas de gas de acuerdo con las instrucciones que se encuentran en la siguiente página de este manual.

Verificación para detectar fugas de gas LP

Nunca haga pruebas para detectar fugas de gas cuando haya una llama encendida. Antes de usarla por primera vez, al comienzo de cada estación o cada vez que se cambie el tanque de gas LP, debe verificar el dispositivo para detectar fugas de gas.

1. Haga una solución de jabón suave en partes iguales (50% agua / 50% jabón).
2. Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF); luego abra el paso de gas (ON) en el tanque de suministro.
3. Aplique la solución de jabón con un cepillo limpio en todas las conexiones de gas. Observe a continuación. Si la solución genera burbujas, las conexiones no están selladas apropiadamente. Verifique cada conexión y ajústelas o repárelas según sea necesario.

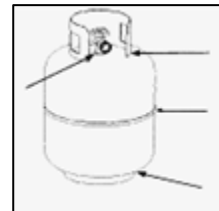


Verificación para la detección de fugas en la conexión de gas

4. Si tiene una fuga en la conexión de gas que no pueda reparar, cierre el paso de gas (OFF) en el tanque de suministro, desconecte la línea de combustible de la parrilla y llame al 1-800-913-8999 en los Estados Unidos y al 1-800-648-5864 en Canadá o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.

se forman burbujas, cierre el tanque (OFF) y no lo use ni lo mueva. Póngase en contacto con el proveedor de gas LP o con el departamento de bomberos de su localidad para obtener asistencia.

Verificación para la detección de fugas en el tanque de gas



Instrucciones de encendido de la parrilla

Instrucciones de encendido para los mecheros principales

1. No fume mientras enciende la parrilla o verifica las conexiones del suministro de gas.
2. Asegúrese de que el tanque de gas LP este lo suficientemente lleno.



ADVERTENCIA

En caso de que no abra la tapa de la parrilla durante el procedimiento de encendido, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

3. Asegúrese de que todas las conexiones de gas están ajustadas de forma segura.
4. Abra la tapa de la parrilla a gas.
5. Presione y gire cualquiera de las perillas de control del mechero principal a la posición de máximo (HIGH). Pulse el botón de encendido electrónico entre 3 y 5 segundos para encender el mechero. Ajuste la perilla en la posición deseada.
6. Si el mechero no se enciende luego de 5 segundos, gire la perilla a posición de apagado (OFF). Apague el gas (OFF) del tanque LP y aguarde 5 minutos para que se disipe el gas. Luego encienda el gas (ON) del tanque y repita el paso 5.
7. Si el mechero aún no se enciende, consulte las secciones "Encendido con cerillo" y "Si no se puede encender la parrilla" en la siguiente página.
8. Para encender otros mecheros, gire las perillas de los mecheros a la posición de máximo (HIGH). Pulse el botón de encendido electrónico entre 3 y 5 segundos para encender el mechero. Ajuste la(s) perilla(s) en la posición deseada.

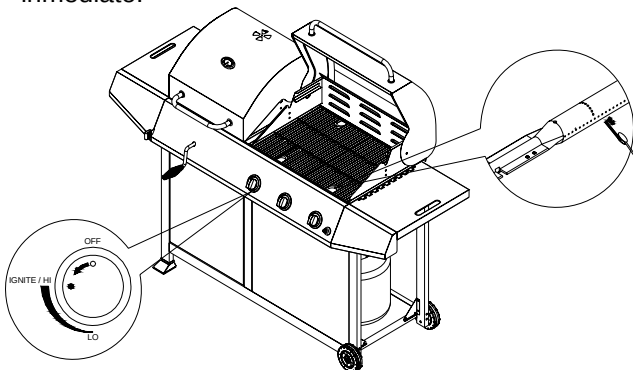


ADVERTENCIA

Jamás se incline sobre el área de cocción de la parrilla mientras enciende la parrilla a gas. Mantenga su rostro y su cuerpo a una distancia segura (como mínimo, 18 pulgadas (46 cm)) de la superficie de la rejilla de cocción cuando encienda la parrilla con un cerillo.

Encendido manual de la parrilla con un cerillo

1. Coloque un cerillo en la varilla de encendido manual.
2. Siga los pasos 1 a 5 del Procedimiento de Encendido Básico.
3. Encienda el cerillo y extienda la varilla de encendido hasta la superficie de la rejilla de cocción.
4. Gire la perilla de control que desee hasta la posición de máximo (HIGH) para liberar la salida del gas. El mechero debe encenderse de inmediato.



ADVERTENCIA

En caso de que ocurriera un “FOGONAZO” en o cerca de los tubos de los mecheros, siga las siguientes instrucciones. El incumplimiento de estas instrucciones podría llevar a un incendio o una explosión que pudiera causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

- Cierre el suministro de gas de la parrilla.
- Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Apague cualquier tipo de llama con un extintor de incendios adecuado.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Cuando la parrilla se haya enfriado, limpie los tubos del mechero y los mecheros según las instrucciones de limpieza que están en la página 19.

Si aún no puede encender la parrilla

1. Verifique el suministro y las conexiones de gas para detectar fugas. Verifique que todas las conexiones de cables sean seguras.

2. Repita el procedimiento de encendido básico. Si la parrilla aún no funciona, apague la fuente de gas, gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF), y verifique lo siguiente:

Alineación errónea de los tubos de los mecheros sobre los orificios

Corrección: Vuelva a posicionar los tubos de los mecheros sobre los orificios.

Orificio tapado

3. Si sospecha que existe una obstrucción en las válvulas de gas de los mecheros de la parrilla, llame para solicitar un servicio de reparación al 1-800-913-8999 en los Estados Unidos y al 1-800-648-5864 en Canadá o a su proveedor de gas para asistencia en la reparación.

4. Si todavía la parrilla no enciende, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador.

Nota: Este procedimiento debe hacerse cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas LP a la parrilla.

Para purgar el aire de la línea de gas y/o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador :

- Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Gire todas las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Desconecte el regulador del tanque de gas LP.
- Deje a la unidad reposar durante 5 minutos.
- Vuelva a conectar el regulador al tanque de gas LP.
- Encienda la válvula del tanque lentamente hasta abrirla entre $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{2}$.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Presione y gire cualquiera de las perillas de control a la posición de máximo (HIGH).
- Gire las perillas de control a la posición de máximo (HIGH) hasta que todos los mecheros estén encendidos
- Puede comenzar a usar la parrilla

5. Si se han realizado todas las operaciones de verificación y corrección y aún tiene consultas sobre el funcionamiento de su parrilla a gas, llame al Centro de Información sobre Parrillas llame al 1-800-913-8999 en Estados Unidos, y al 1-800-648-5864 en Canadá para pedir repuestos.

Para solicitar partes de repuestos luego de usar la parrilla, llame al:1-800-913-8999 en Estados Unidos, y al 1-800-648-5864 en Canadá.

Para asegurarse de que le entregan los repuestos correctos para su parrilla a gas Nexgrill, consulte los números de pieza en esta página.

Importante: Guarde esta Guía de Uso & Cuidado para poder consultarla y para aquellos casos en que deba solicitar algún repuesto.

Limpieza y Mantenimiento

Para asegurarse de que la unidad funcione correctamente, se sugiere que se lleven a cabo las siguientes pautas de cuidado y mantenimiento apropiado.

Limpieza de las rejillas de cocción

Sugerimos que lave las rejillas de cocción con una solución hecha con jabón suave y agua tibia. Puede usar un paño de limpieza o un cepillo suave para limpiar las rejillas de cocción.

Limpieza de los difusores de calor

En forma periódica, debe lavar los difusores de calor con una solución hecha con jabón y agua tibia. Use un cepillo suave para sacar los residuos de comida quemados difíciles de quitar. Se deben secar los difusores de calor antes de que los vuelva a instalar.

Limpieza de la bandeja para grasa

La bandeja para grasa debe vaciarse, secarse en forma periódica y lavarse con una solución hecha con detergente suave y agua tibia. Se puede colocar una pequeña cantidad de arena o arena para gatos en la parte inferior de la bandeja para grasa a fin de que la absorba.

Verifique con frecuencia la bandeja para grasa, no permita que se acumule grasa en exceso ni que haya desbordes en dicha bandeja.

Limpieza anual del interior de la parrilla

Prender fuego en la parrilla luego de cada uso la mantendrá lista para la próxima vez que la use. Sin embargo, deberá, una vez al año, limpiar la parrilla a fondo para mantenerla en excelentes condiciones de funcionamiento. Siga estos pasos.

1. Gire todas las válvulas de los mecheros a una total posición de apagado (OFF).
2. Gire la válvula del tanque de gas a una total posición de apagado (OFF).
3. Desprenda el ensamble de la manguera de gas LP y del regulador de la parrilla a gas. Haga una inspección para detectar cualquier tipo de daño y reemplace piezas según sea necesario según el número de pieza de reemplazo del fabricante que se encuentra en el listado de piezas.
4. Quite y limpie los difusores de calor, las rejillas de cocción y los mecheros de la parrilla.
5. Cubra cada uno de los orificios de las válvulas de gas con papel de aluminio.
6. Limpie con un cepillo de nylon el interior y la parte posterior de la parrilla y lávelos con una solución hecha con jabón suave y agua tibia. Enjuáguelas minuciosamente y déjelas secar.
7. Quite el papel de aluminio, vuelva a instalar los difusores de calor y las rejillas de cocción.
8. Vuelva a conectar la fuente de gas y observe la llama del mechero para ver si funciona correctamente.

Limpieza de las superficies externas

Sugerimos que lave la parrilla con una solución hecha con jabón suave y agua tibia. Puede usar para este procedimiento un paño de limpieza o una esponja. No use productos abrasivos o un cepillo que pueda levantar el acabado durante el proceso de limpieza

Limpieza de las superficies externas de acero inoxidable

Las inclemencias del clima y el calor intenso pueden provocar que las superficies de acero inoxidable se pongan de un color canela. El aceite de máquina que se usa en el proceso de fabricación también puede causar este color canela. Utilice un limpiador para acero inoxidable para pulir las superficies de este material de su parrilla. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos porque rayarán y dañarán la parrilla.

Limpieza de los tubos y los puertos de los mecheros

Para reducir la posibilidad de “FOGONAZO”, se debe cumplimentar el siguiente procedimiento por lo menos una vez al mes hacia fines del verano o a principios del otoño cuando las arañas tienen mayor actividad o cuando no haya utilizado la parrilla por un periodo prolongado.

1. Gire todas las válvulas de los mecheros y la válvula del tanque de gas a la posición de apagado.
2. Desprenda el ensamble del regulador de gas LP de la parrilla a gas.
3. Quite las rejillas de cocción, los difusores de calor y la bandeja para grasa de la parrilla.
4. Quite los tornillos del lateral inferior de cada mechero, levante y aleje los mecheros del orificio de la válvula de gas.
5. Con un alambre curvo resistente en forma de anzuelo, una manguera de aire comprimido o un cepillo cilíndrico, limpie el tubo del mechero y el interior del mismo varias veces para sacar todo tipo de residuos.
6. Vuelva a colocar los mecheros, observe la imagen a continuación.

Paso 1. Ubique el mechero sobre el orificio.

Paso 2: Asegure el mechero principal al panel trasero del fogón con dos tornillos.



ADVERTENCIA

La ubicación del tubo del mechero con respecto al orificio es fundamental para un funcionamiento seguro. Verifique para asegurarse de que el orificio se encuentra adentro del tubo del mechero antes de usar la parrilla a gas. Si el tubo del mechero no encaja sobre el orificio de la válvula, al encenderse el mechero se puede provocar una explosión y/o incendio.

Independientemente de qué procedimiento de limpieza emplee, le recomendamos también realizar los siguientes pasos para ayudar a prolongar la utilidad del mechero.

1. Use una almohadilla de fibra o un cepillo de nylon para limpiar toda la superficie externa de cada uno de los mecheros hasta que no tengan residuos de comida ni suciedad.
2. Limpie los puertos obstruidos con un alambre resistente, como un clip para papel abierto.
3. Haga una inspección de cada mechero para detectar daños (rajaduras u hoyos) y en caso de que encuentre tal daño, solicite e instale un nuevo mechero. Luego de la instalación, verifique con el fin de asegurarse que los orificios de la válvula de gas se encuentran correctamente colocados en los extremos de los tubos de los mecheros.



ADVERTENCIA

Los insectos y las arañas pueden hacer nidos dentro de los mecheros de la parrilla e interrumpir el flujo de gas. Esta situación extremadamente peligrosa podría causar un incendio detrás del panel de la válvula, por lo que dañaría la parrilla y haría que su utilización no fuera segura. Inspeccione la parrilla al menos dos veces por año.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Si la parrilla no funciona adecuadamente, emplee la siguiente lista de verificación antes de llamar para solicitar servicios.

Debe inspeccionar los mecheros una vez al año o inmediatamente después de que ocurra cualquiera de las siguientes situaciones :

PROBLEMAS	QUÉ HACER
La parrilla no enciende cuando se gira la perilla de control.	Verifique si el tanque LP está vacío Limpie los cables y/o electrodos frotándolos con alcohol y un hisopo limpio Limpie con un paño seco Asegúrese de que el cable está conectado al ensamble del electrodo Los otros mecheros de la unidad funcionan Verifique si los otros mecheros funcionan. De ser así, verifique si el orificio de gas del mechero que funciona mal tiene una obstrucción.
La llama del mechero es amarilla o naranja y también despiden olor a gas	Consulte la sección “Limpieza de los tubos y de los puertos del mechero” en la página 19. Si el problema persiste, comuníquese al:1-800-913-8999 en Estados Unidos, y al 1-800-648-5864 en Canadá
Baja intensidad aunque la perilla se encuentre en la posición de máximo (HIGH)	La manguera de combustible está doblada o enrollada La parrilla está en una zona polvorienta Hay disponible un suministro de gas adecuado Si sólo un mechero es el que tiene un nivel bajo, el orificio o el mechero necesitan una limpieza El suministro o la presión de gas tienen un nivel bajo

Información sobre la parrilla a carbón

ADVERTENCIA

•No queme más de 5 libras de carbón en esta unidad de una sola vez

•Siempre tenga un extinguidor de fuego cerca.

•La parrilla es sólo para uso al aire libre, en áreas bien ventiladas.

•El consumo de alcohol o fármacos prescritos o no prescritos puede reducir la capacidad del usuario para armar esta unidad correctamente y para utilizarla de manera segura.

•Tenga cuidado al levantar o al mover la unidad para así evitar lesiones o daño en la espalda. Es aconsejable que sean dos personas las que levanten o muevan la unidad. No mueva la unidad mientras esté en uso.

•NO utilice la unidad cerca o debajo de materiales inflamables o combustibles tales como cubiertas, porches o cocheras. Se recomienda un mínimo de espacio libre de 36 pulgadas (92 cm). NO utilice esta unidad en un espacio cerrado.

•Este producto no debe utilizarse como calentador.

•Utilice esta unidad sobre una superficie estable, plana y no inflamable, tal como asfalto, concreto o suelo sólido. NO utilice esta unidad sobre un material inflamable tal como una alfombra o piso de madera.

•Tenga cuidado al armar y al utilizar esta unidad para no cortarse ni rasparse con los bordes.

•NO utilice este producto con otro fin que no sea el de su fabricación. El presente producto no tiene un fin comercial. NO debe instalarse o utilizarse dentro o sobre vehículos y/o barcos recreacionales.

•NO guarde esta unidad cerca de gasolina o de cualquier otro líquido combustible o donde pueda haber otros vapores combustibles.

•NO guarde ni utilice este producto en lugares a los que tengan acceso niños o mascotas. Guarde esta unidad en un lugar seco y protegido.

•NO descuide la unidad mientras la esté utilizando.

•Preste atención a las cenizas calientes hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.

•NO mueva la unidad mientras la esté utilizando o mientras las cenizas aún estén calientes. Antes de mover o guardar la unidad, espere a que se enfríe por completo.

- Jamás utilice combustible u otros fluidos altamente volátiles para encender el fuego.
- Antes de colocar alimentos sobre la rejilla de cocción, espere a que se hayan apagado todas las llamas del carbón.
- Para deshacerse de las cenizas frías, envuélvalas en papel de aluminio fuerte y colóquelas en un cesto no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales combustibles dentro o cerca del cesto.
- Si debe deshacerse de las cenizas antes de que estas se hayan enfriado por completo, quítelas de la unidad y colóquelas en un papel de aluminio resistente. Mójelas con agua antes de tirarlas en un cesto no combustible.
- Antes de limpiar o realizarle el mantenimiento a la unidad, déjela enfriar por completo.

Proposición 65 de California. ADVERTENCIA:

La combustión (quemadura) de carbón o de aglomerados de carbón, como otros métodos de cocción, producen monóxido de carbono y otras sustancias que el Estado de California considera como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y daños en la reproducción.

Consejos para la utilización de la parrilla

Bisagra de la rejilla de carbón

Una vez que la parrilla se haya enfriado por completo, utilice un guante para levantar la parte abisagrada de la rejilla de la parrilla a carbón y agregue carbón en la bandeja.



Uso de la manivela

Al girar la manivela, la bandeja para carbón puede levantarse o bajarse en cualquier momento de la cocción para ajustar el calor que se desea. Al levantar la bandeja el calor aumenta, y al bajarla, disminuye. Levante la bandeja una vez que la unidad se haya enfriado por completo para que así sea más fácil poner las cenizas en la bandeja para cenizas. No levante la bandeja más de la mitad cuando esté totalmente llena con carbón fresco.

Instrucciones para el encendido del carbón

1. Abra la tapa de la parrilla y los respiraderos sobre el lateral de la parrilla.
2. Levante la parte abisagrada de la rejilla para carbón y agregue carbón en la bandeja.
3. Gire la manivela para ajustar la bandeja para carbón en una posición de mediana altura.
4. Coloque briquetas de carbón de tamaño similar en la bandeja y haga una pila. No coloque más de 5 libras de carbón. Asegúrese de que el carbón no sobrepase la rejilla.
5. Encienda las briquetas de carbón.
6. Gire la manivela para bajar la bandeja para carbón hasta la posición más baja. Espere hasta que se apaguen las llamas del carbón.
7. Una vez que las briquetas se hayan convertido en brasas, gire la manivela para ajustar la bandeja para carbón en la posición de cocción deseada.

CÓMO AJUSTAR LA TEMPERATURA

Para obtener el mayor calor posible, tire del control del amortiguador y abra los respiraderos en los laterales del fogón. Para disminuir el calor, empuje hacia adentro el control del amortiguador hasta el punto que desee.

NOTA: La temperatura no debe superar los 500° F. Si la temperatura es demasiado elevada, reduzca la cantidad de briquetas en la bandeja. Puede controlar la temperatura con el indicador de temperatura que se encuentra en la tapa de la parrilla.

Instrucciones de cocción en la parrilla a gas



ADVERTENCIA

No descuide la parrilla.

Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Jamás se incline sobre el área de cocción mientras utiliza la parrilla. No toque las superficies de cocción ni la carcasa de la parrilla. Tampoco toque la tapa de la parrilla ni otras partes de la misma mientras la parrilla esté en funcionamiento o hasta que la parrilla se haya enfriado luego de su uso. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones corporales graves.

Incineración

Antes de cocinar en su parrilla a gas por primera vez, usted deberá "incinerarla" para eliminar cualquier tipo de olor o material extraño. Encienda los mecheros, baje la tapa y ponga en funcionamiento la parrilla en una posición de máximo (HIGH) entre 3 y 5 minutos.

Temperaturas de cocción

Posición máxima: Use esta posición únicamente para calentar rápidamente, marcar los filetes o chuletas y para quemar residuos de comida de la parrilla luego de terminar de cocinar. **Nunca** use la posición máxima (HIGH) para cocciones prolongadas.

Posiciones media y baja: La mayoría de las recetas especifican uso de llama media a baja, incluso para ahumar, asar y cocinar cortes magros como el pescado.

NOTA: Las posiciones de la temperatura variarán con la temperatura y el viento que haya en el exterior de su casa.

Cocción directa

El método de cocción directa puede utilizarse con las rejillas de cocción que acompañan el producto y los alimentos se colocan directamente sobre los mecheros de la parrilla encendidos. Este método es ideal para marcar los alimentos y siempre que desee comer carne vacuna, pollo o pescado que tenga un sabor a asado hecho con llama abierta. Las frituras y el proceso de ahumado se preparan mejor de esta manera porque necesitan calor directo.



ADVERTENCIA

No cubra la parte posterior de la carcasa de la parrilla con papel de aluminio, arena o cualquier otra sustancia que limite el paso del flujo de grasa hacia la bandeja para grasa.

El incumplimiento de estas instrucciones podría dar como resultado un incendio o una explosión que provoque lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

Cocción indirecta

Para cocinar de forma **indirecta**, los alimentos deben colocarse en el lateral derecho o izquierdo de la parrilla con el mechero del lado opuesto encendido.

Llamaradas

Las grasas y los jugos que caen de la comida asada pueden provocar llamaradas. Dado que las llamaradas imparten un sabor y color favorablemente distintivo a la comida que se cocina con llama abierta, deben tolerarse hasta cierto punto. No obstante, el exceso de llamaradas puede hacer que la comida se eche a perder.

Cuadro de cocción

ADVERTENCIA: Para asegurarse de que la comida preparada es apta para su consumo, los alimentos deben cocinarse a una temperatura mínima interna que se detalla en la tabla siguiente.

Alimento	Temperatura
Carne vacuna, ternera y cordero (pedazos y cortes enteros) – Cocción mediana - vuelta y vuelta	63° C (145° F)
Carne vacuna, ternera y cordero (pedazos y cortes enteros) – Cocción mediana	71° C (160° F)
Carne vacuna, ternera y cordero (pedazos y cortes enteros) – Bien cocido	77° C (170° F)
Cerdo (pedazos y cortes enteros)	71° C (160° F)
Aves (Ej. pollo, pavo, pato) – pedazos	74° C (165° F)
Aves – Enteras	85° C (185° F)
carne vacuna, ternera, cordero y cerdo	71° C (160° F)
Carne molida y mezclas de carne – Aves	74° C (165° F)
Comidas con huevo	74° C (165° F)
Otras (perros calientes, rellenos y sobras)	74° C (165° F)

De: Agencia canadiense de inspección de alimentos

Alimento	Peso o espesor	Temperatura	Tiempo	Instrucciones especiales y sugerencias
Vegetales	N/A	Media	De 8 a 20 minutos	Corte en rodajas o pique los vegetales y salpique con mantequilla o margarina Envuelva con firmeza una lámina resistente Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional.
Patatas	Enteras	Media	De 40 a 60 minutos	Envuelva cada patata con firmeza una lámina resistente Cocínelas rotándolas en forma ocasional.
Carnes/filletes	½ a ¾ pulgadas	Máxima - media	De 4 a 15 minutos	Caliente la parrilla previamente durante 15-20 minutos, luego marque los filetes de cada lado durante 2 minutos. Áselos de 3 a 5 minutos de cada lado o hasta el punto de cocción deseado.
Carnes picadas	½ a ¾ pulgadas	Media	De 8 a 15 minutos	Áselas dándolas vuelta cuando aparezcan los jugos en la superficie o hasta que el punto deseado de cocción. No deje de prestarles atención a las hamburguesas dado que podría ocasionarse una llamarada rápidamente.
Costillas	½ estante o todo el estante	Media	De 20 a 40 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional. Durante los últimos minutos agregue salsa para asado. Deles vuelta varias veces.
Salchichas	N/A	Media	De 5 a 10 minutos	Áselas dándolas vuelta cuatro veces. Hágalo de 2-4 minutos de cada uno de los cuatro lados.
Cortes de aves	¼ a ½ libras	Baja o media	De 20 a 40 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional. Durante los últimos minutos agregue salsa para asado si lo desea y deles vuelta varias veces.
Aves enteras	2 a 3 libras	Baja o	De 1 a 1 ½ horas	Use bases para aves y coloque salsa con la frecuencia deseada
		Media	De 40 a 60 minutos	Use bases para aves y coloque salsa con la frecuencia deseada
Pescado	¾ a 1 pulgada	Media	De 8 a 15 minutos	Áselo dándolo vuelta una vez hasta el punto de cocción deseado. Coloque una mezcla de mantequilla, de margarina o de aceite.